



# Salmorejo de manzana y virutas de jamón ibérico

Carmen García

## INGREDIENTES

- 1 kg o 1,2 kg de tomate daniela o rama
- 1/2 manzana pelada
- Jamón ibérico para la guarnición
- 20 ml de vinagre de manzana
- 50 g de pan, de panadero, del día anterior
- 1 diente de ajo sin el centro para que no repita
- 150 ml de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de sal

## PREPARACIÓN

En primer lugar picaremos el jamón, si se puede ibérico, si no, cualquier jamón de bodega de nuestra tierra esta bueno.

Reservamos el jamón y sin lavar el vaso picaremos el diente de ajo, si es pequeño se pueden echar dos, es recomendable que sean ecológicos de algún huerto cercano o por lo menos de España, los de China repiten mucho. Picar a velocidad 7 unos segundos.

A continuación echamos los tomates lavados y sin el centro junto con la cucharadita de sal, picamos todo a velocidad 9 hasta que estén totalmente triturados, aproximadamente unos 2 minutos.

Después echaremos la media manzana, el pan y el vinagre de manzana, lo trituramos todo a velocidad 9 hasta que el pan esté triturado. Y por último lo pondremos a triturar a velocidad lenta, 5 o 6 aproximadamente, e iremos vertiendo poco a poco el aceite. Una vez echado todo el aceite, triturar a velocidad máxima 9 o 10 durante 3 o 4 minutos para que emulsione bien. Después enfriar y a la hora de servirlo espolvorear por encima el jamón picado y, si se quiere, también se puede poner huevo duro picado y así será un primer plato más completo.